

Rice Plate



窯焼き

ハンバーグプレート

Brick oven

Hamburg steak plate

¥1520

一つ一つ丹精に手ごねしたハンバーグを当店自慢のピザ窯で焼き上げた皆様から愛される一品です。自家製デミグラスソースの風味豊かな味わいが味の決め手。



スフレオムライスプレート

souffle omelette rice plate

¥1360

ひと手間込めてふわふわ食感が楽しめるスフレタイプに仕上げており、さらに当店自家製のデミグラスソースとの相性が抜群の一品となっております。



やわらかチキンと自家製野菜ナムルのタルタルプレート

soft chicken with homemade vegetables

namul tartar plate

¥1280

低温でじっくり茹でたチキン、自家製タルタルソースと特製梅肉ソースの組み合わせに、ミョウガを加えた食感のある野菜ナムルがご飯との最高のハーモニーを味わえます♪

Kids Plate



まんまる卵の
オムライス
プレート

¥580



手作りハンバーグと
ミックスプレート

¥620

Hamburger

～ここだからできるアナタ好みのハンバーガー♪～

①Patty

ベースをお選びください

国産ビーフ100%

¥900

CCオリジナルチキン

¥800

②Sauce

ソースをお選びください

¥0

- ・王道のテリヤキソース
- ・自家製タルタルソース

¥50

- ・相性◎バジルソース
- ・CCサルサソース

③Topping

お好きなだけお選びください

CCCのこれは外せない

おすすめトッピング!

- ・フレッシュレタス&フレッシュトマト
- ・ミックスチーズorモッツァレラチーズ
- ・自家製野菜ナムル☆

--- ¥50 ---

- ・チリソース
- ・マスタードソース
- ・ガーリック増
- ・バター
- ・ハラペーニョ
- ・ブラックオリーブ

☆必須アイテム!

- ・フレッシュレタス
- ・オニオンスライス

--- ¥100 ---

☆グリル食材

- ・グリルオニオン
- ・グリルトマト
- ・グリルパイン

☆ワンアクセント♪

- ・きのこバター
- ・スクランブルエッグ
- ・自家製野菜ナムル

☆やっぱりコレ!

- ・フレッシュトマト
- ・ミックスチーズ

--- ¥150 ---

- ・とろーり 半熟エッグ
- ・なんだかんだ アボカド
- ・絶妙な塩味 生ハム
- ・レッドチェダーチーズ
- ・モッツァレラチーズ
- ・ブルーチーズ

--- ¥200 ---

- ・厚切りベーコン
- ・オリジナルチキン増

--- ¥300 ---

- ・ビーフ100%パティ増
- ・ローストビーフ

当店おすすめのカスタムバーガーは裏面へ→

Hamburger

☆CCC推奨カスタムバーガー☆



テリヤキチキンの親子バーガー

¥1100

ジューシーなチキンが卵とモッツァレラに絡み合って口の中に旨味が広がります。

(オリジナルチキン・テリヤキソース・レタススクランブルエッグ・モッツァレラチーズ)



メキシカンアボカドバーガー

¥1400

肉々しいパティにレタス、トマト、アボカドのフレッシュさを加え、酸味と辛みが効いたサルサソースが抜群の味わいになります。

(100%ビーフ・トマト・レタス・アボカドモッツァレラチーズ・サルサソース)



3種チーズのダブルビーフバーガー

¥1750

自慢のパティがダブルと食べごたえは十分！さらに3種のチーズが混ざり合い濃厚です。

(100%ビーフ×2・トマト・ミックスチーズモッツァレラチーズ・レッドチェダーチーズテリヤキソース)



BLTAバーガー

¥1450

一般的なBLTにアボカドを入れたBLTA。フレッシュさとパンクの効いた組み合わせは口の中でバランスよく味わえます。

(100%ビーフ・厚切りベーコン・トマト・アボカドレタス・マスタードソース)

Pizza



4種の海鮮ジェノベーゼ
4 types seafood genovese
¥1580



お肉たくさんビスマルク
Lot of meat bismarck
¥1450



テリヤキチキン
Teriyaki chicken
¥1080



明太もちチーズ
Mentaiko moti cheese
¥1120



マルゲリータ
margherita
¥900



チーズメープルハニー
cheese maple honey
¥1020



きのこベーコン
mushroom bacon
¥1020

トッピング

【70円】

・オニオンライス

【120円】

・ブロッコリー

・トマト

・ベーコン

・もち

・チーズ増

【150円】

・モッツァレラチーズ

・ブルーチーズ



アンチョビチーズ
anchovy cheese
¥980

Pasta

トマトベースパスタ



モッツァレラとバジル
Spinach genoa
¥950



海老のペスカトーレ
Shrimp pescatore
¥1420

クリームベースパスタ



アボカドと生ハムの
明太豆乳クリーム
Avocado and rawham
mentai soymilk cream sauce
¥1280



紅ずわいと蟹みその
濃厚クリームソース
Red crab and crab miso
Thick cream sauce
¥1480



カルボナーラ
carbonara
¥920



鶏ときのこのペペロンチーノ
Chicken mushroom peperoncino
¥920



ほうれん草のジェノバ
Spinach genoa
¥1050

当店名物！窯焼きパンケーキ

Black oven pan cake ¥780



全部のセイメージ
all in ¥1200

ふわんふわんの口溶け！
ご注文後にメレンゲから
1つ1つ丁寧に焼き上げる
CCC看板メニュー♪

トッピング

- ホイップクリーム ¥100
- Whip cream
- バニラアイス ¥150
- Vanilla ice
- 本日のフルーツ ¥200
- today's fresh fruit

ORIGINAL PAN CAKE ALL ¥1080



シナモンキャラメルナッツ
Cinnamon caramel nuts



抹茶小豆クリーム
Matcha red bean cream



チョコレートベリー
Chocolate berry



NYチーズケーキ
New York cheese cake
¥620



レモンタルト
Lemon tart
¥600



SELECTバニラアイス
チョコレート・ストロベリー
キャラメル・マンゴー
レモン ¥350



チョコブラウニー
Chocolate brownie
¥560



宇治抹茶ケーキ
Greentea cake
¥680



紅茶のシフォンケーキ
Tea chiffon cake
¥520

Cold pressed juice

CCC Coco Color Café

コールドプレスジュースとは??

スロージューサーと呼ばれる低速回転の
ジューサーで食材に熱を加えず(コールド)
強い圧力をかけてすりつぶして(プレス)
搾ったジュースのことです。
よってスロージューサーを使用すること
により、ビタミンや酵素などの健康・美容に
役立つ栄養素の破壊を最小限に抑えて
搾汁することができるのです。



ALL ¥650

血の巡りを良く
代謝アップ



RED

ビーツ・りんご・人参

ビタミンたっぷり
美肌効果



ORANGE

オレンジ・パイン・人参

栄養たっぷり
デトックス



GREEN

ケール・パイン・りんご

ポリフェノール
高い抗酸化作用



PURPLE

紫キャベツ・トマト
りんご・パイン・レモン

体の内から温まる
冷え性・ムクミ対策



YELLOW GREEN

大根・りんご・セロリ
パイン・レモン

コールドプレス
ミックスジュース



WHITE YELLOW

バナナ・りんご
オレンジ・パイン

Coffee & Tea

Coffee (ホット/アイス)

| | Regular | Large |
|--|---------|-------|
| 竹炭焙煎コーヒー Drip coffee | ¥380 | ¥420 |
| CCラテ Cafe latte | ¥440 | ¥480 |
| キャラメルマキアート Caramel macchiato | ¥490 | ¥530 |
| ピーチキャラメルマキアート Peach caramel macchiato | ¥520 | ¥560 |
| オーガニックソイラテ Organic soi latte | ¥490 | ¥530 |
| オーガニックキャラメルソイラテ Organic caramel soi latte | ¥540 | ¥580 |
| クリーミーココア Creamy cocoa | ¥470 | ¥510 |

Tea (ホット/アイス)

| | Regular | Large |
|--|---------|-------|
| アールグレイ / ダージリン Earl grey / Darjeeling | ¥420 | ¥460 |
| アップルティ Apple tea | ¥460 | ¥500 |
| ピーチティ Peach tea | ¥480 | ¥520 |
| ラズベリーティ Raspberry tea | ¥480 | ¥520 |
| カシステイ Cassis tea | ¥480 | ¥520 |
| ティーラテ Tea latte | ¥500 | ¥540 |
| 抹茶ティーラテ Green tea latte | ¥540 | ¥580 |

Frappe Smoothy

Frappe



いちごヨーグルトフラッペ
Strawberry yogurt frappe

¥580



ロイヤルミルクティフラッペ
Loyal milk tea frappe

¥580

キャラメルフラッペ
Caramel frappe

¥550

コーヒーフラッペ
Coffee frappe

¥550

抹茶ミルクフラッペ
Green tea milk frappe

¥560

ラズベリーモカフラッペ
Raspberry mocha frappe

¥580

Smoothy

¥620

いちごばななPINK

ばななWHITE

抹茶ミルクGREEN

ベリーレッドPURPLE

チョコばななBLACK

マンゴーYELLOW



トッピング

各種ソース ¥50
(チョコ/キャラメル/いちご/レモン/マンゴー)

生クリーム ¥100

バニラアイス ¥150

プチガトー ¥200

本日のフルーツ ¥200

Soda & Float Other

Float

メロンクリームソーダ
Melon cream soda ¥600



コーラフロート
Cola float ¥620

コーヒーフロート
Coffee float ¥600

ジンジャーフロート
Ginger float ¥620

レモネードフロート
Lemonade float ¥600

Soda

ストロベリーソーダ ¥540 マンゴーソーダ ¥540
Strawberry soda Mango soda

ラズベリーソーダ ¥540 ピーチソーダ ¥540
Raspberry soda Peach soda

カシスソーダ ¥540 ハーブレモネード ¥560
Cassis soda Herb lemonade

クラフトコーラ ¥560



クラフトジンジャーエール ¥560



Soft drink

アップルジュース ¥350 グレープフルーツジュース ¥350
Apple juice Grapefruit juice

オレンジジュース ¥350 マンゴージュース ¥400
Orange juice Mango juice

ウーロン茶 ¥350 ミルクアイス/ホット ¥300
Oolong tea Milk Ice/Hot

a la carte

Appetizer



枝豆のアーリオオーリオ
¥420



トマトとモッツァレラチーズの
カプレーゼ ¥680



チーズの盛り合わせ
¥1280



生ハムとフルーツの
アンティパスト
¥650



パストラミ紅茶鴨の
マスタードソース
¥600



法蓮草とベーコンのソテー
¥480



野菜とフルーツのピクルス
¥540



ローストビーフ
～自家製グレイビーソース～
¥1120



イタリアンポテトサラダ
¥540

Salad

10種の彩り千ヨップドサラダ
¥1000



バジルオイルの
イタリアンサラダ
¥760



豆乳パーニャカウダー
¥720



CCCシーザーサラダ
¥800



鮮やかな野菜とフルーツをダイス上
にカットし、10種類の食材が
詰まった女性に大人気サラダ。

a la carte

Ahijo & Stew



ニンニクの効いた
ガーリックオイルに
チキンやチーズが
ゴロゴロ入った
アヒージョ。

チキンとモッツァレラの
レモンアヒージョ
¥900



丸々1個のトマト
が入った迫力ある
アヒージョ。自家
製バジルオイルと
バケットと共に
どうぞ。

まるごとトマトと
シーフードのアヒージョ
¥980



ただのグラタンと
思いきや、超高温の
窯で焼かれたチーズ
の香ばしさとトマト
の酸味がマッチした
味わいある一品。

厚切りベーコンのトマトチーズグリル
¥850



厳選のスパイスを
入れ焼き上げる
自家製ハンバーグ。
デミグラスとキノコ
と一緒に煮込んだ
旨味と風味もある
ハンバーグに。

デミグラス煮込みのハンバーグ
¥920

Fried



3種のフライドポテトMIX
¥650



カマンベールチーズのフリット
¥680



ハーブMIXフライドチキン
¥600



バッファローウイングチキン
10本 ¥700
15本 ¥900
20本 ¥1100

a la carte

Meat Dish



丸1枚のもも肉を
レモンとハーブと
共に窯で焼きました。
食べたとき広がる
旨味がたまらない、
スタッフ一押し料理

鶏ももの香草レモングリル
¥950

バジルやスパイスが
練り込まれたイタリアン
ソーセージと厚切りの
ベーコンを自慢の窯焼き♪
バジルソースとの相性抜群！



窯焼きサルシッチャと厚切りベーコン
¥880



豚肩ロースの
ガーリックバターロースト
¥920



厚切り燻製鴨のステーキ
¥850



骨付きラムチョップ
¥1580

Alcohol

Beer(小瓶)

KIRIN
クラシックラガー
Classic Lager ¥700

SAPPORO
黒ラベル
Black Ravel ¥680

ハイネケン
エクストラコールド
Heineken ExtraCold ¥780



Recommend ~当店おすすめ~

コールドプレスサワー
フルーツの皮ごと搾ったそのままの
味と風味をお楽しみ下さい♪

※右記の3種類からお選び下さい

レモンサワー
Lemon sour

オレンジサワー
Orange sour

パイナップルサワー
Pineapple sour

各¥680

Non Alcolic Beer

Suntory オールフリー
All free ¥480

パナシエ ¥520
(オールフリー+レモン)

ビターオレンジ ¥520
(オールフリー+オレンジ)

シャンディガフ ¥560
(オールフリー+ジンジャーエール)

マンゴービア ¥520
(オールフリー+マンゴー)



Alcohol

Standard cocktail ALL ¥ 600

Cassis BASE

カシスオレンジ

カシスアップル

カシスグレープフルーツ

カシスウーロン



Peach BASE

ファジーネーブル

ピーチアップル

ピーチグレープフルーツ

ピーチウーロン



Gin BASE

ジントニック

ジンバック

ジンリッキー

ジンフィズ



Vodka BASE

モスコミュール

ブルドック

スクリュードライバー

ウォッカトニック



Ram BASE

キューバリバー

ゴールドボストンクーラー

ゴールデンモヒート

ラムトニック



Whiskey

Scotch Whiskey

Dewar's

ロック・水割り・お湯割り

ハイボール ¥600

ジンジャーハイボール

コークハイボール

レモンハイボール

各¥680

Japanese Whiskey

知多ハイボール

¥700

CCC original

fruit wine 各¥700

サングリア RED

サングリア WHITE



Set Menu

フードをご注文のお客様へ
お得なセットメニュー



～ドリンク全52種から選べる～

☆セットドリンク☆

通常価格から¥200引き

～鶏ガラベースのスープと新鮮野菜～

☆本日のスープ & サラダセット☆

¥200



～お好きなプチケーキを2つ選べる～

☆プチガトーセット☆

¥200



～当店名物を可愛らしいサイズで～

☆ミニパンケーキセット☆

¥300

